

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 14

Рассмотрена
методическим объединением учителей
естественно-математического цикла
протокол от 30.08.2018 № 1
руководитель МО  Ефремова Д.Х.



Утверждена
приказом от 30.08.2018 № 243
Директор МБОУ ООШ № 14
 М.Л. Горбачева

Рабочая учебная программа

учебного предмета «Технология» основного общего образования
5 -8 классы
на 2018-2019 учебный год

В.В.Ермошина

г. Южно-Сахалинск
2018 год

Пояснительная записка

Рабочая программа технологии для 5-8 классов составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, авторской программы по «Технологии» (обслуживающий труд) О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. М:Дрофа(2014)

Рабочая учебная программа конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, даёт распределение учебных часов по темам курса и последовательность изучения разделов и тем с учетом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса и возрастных особенностей учащихся. Выполняет две основные функции:

Информационно-методическая функция позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета.

Организационно-планирующая функция предусматривает выделение этапов обучения, структурирование учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов, в том числе для содержательного наполнения промежуточной аттестации учащихся.

Срок реализации программы:

-4 года

Общая характеристика учебного предмета

Основным предназначением образовательной области «Технология» является формирование трудовой и технологической культуры школьника, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов и информации. С целью учета интересов и склонностей учащихся обязательный минимум содержания основных образовательных программ изучается в рамках направления «Технология. Обслуживающий труд» для делимых классов. Независимо от изучаемых технологий, содержанием программы по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для делимых классов предусматривается изучение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- Культура и этика труда;
- Получение, обработка, хранение и использование информации;
- Основы черчения и дизайна;
- Элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- Знакомство с миром профессий, выбор жизненных , профессиональных планов учащимися;
- Влиянии технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- Проектная деятельность.

Базовыми для рабочей учебной программы по направлению «Технология» Обслуживающий труд» для делимых классов являются разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов».

Программа обязательно включает в себя также разделы «Технология ведения дома», «Творческие проектные работы».

Каждый раздел рабочей учебной программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются учебно-практические работы. В рабочей учебной программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности внимание учащихся акцентировано на потребительское назначение того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Отличительной особенностью рабочей учебной программы является то, что процесс изготовления любого изделия начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. При изготовлении изделий наряду с технологическими требованиями большое внимание уделяется эстетическим, экологическим и эргономическим требованиям.

Рабочая учебная программа нацелена на развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируют экологическое мировоззрение.

Цели и задачи

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей и задач:

Освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностного или общественно значимых изделий.

Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасным приемам труда.

Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, и организаторских способностей.

Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

Получение опыта применения опыта политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Личностные, метапредметные, предметные, результаты освоения учебного предмета

Личностные результаты:

- 1) Воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 4) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- 5) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 6) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

- 7) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

Метапредметные результаты:

- 1) Умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) навыки смыслового чтения;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ–компетенции);
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология»:

в познавательной сфере:

- Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергий, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследования;

- Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительно, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- Владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информацией;
- Формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументаций рациональности деятельности;

В трудовой сфере:

- Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- Владение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обосновании способов их исправления;

В мотивационной сфере:

- Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- Согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- Формирование представления о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

В эстетической сфере:

- Владение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- Рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- Участие в оформлении класса и школы, озеленение пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

В коммуникативной сфере:

- Практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;

- Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; Сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивания в споре своей позиции не враждебным для оппонентов образом;

В физиолого-психологической сфере:

- Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижений необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- Сочетания образного и логического мышления в проектной деятельности.

Место предмета в учебном плане школы

Согласно учебному плану школы на изучение технологии в 7-8 классах на ступени основного общего образования отводится 1 час в неделю

7 класс - 34 часа, из расчета 1 час в неделю;

8 класс - 34 часа, из расчета 1 час в неделю;

5 класс - 68 часов, из расчета 2 часа в неделю;

6 класс – 68 часов, из расчета 2 часа в неделю;

Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса:

-обоснование выбора УМК

Учебники: [«Технология. Обслуживающий труд» 5 класс.: учебник / О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014. – 254, \(2\) с.: ил., «Технология. Обслуживающий труд» 6 класс.: учебник / О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014. – 287, \(1\) с.: ил., «Технология. Обслуживающий труд» 7 класс.: учебник / О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2016. – 254, \(2\) с.: ил., «Технология. Обслуживающий труд» 8 класс.: учебник / О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая.- М.: Дрофа, 2014. – 253, \(3\) с.: ил.,](#) включены в федеральный перечень и рассмотрены на заседании предметного объединения.

Учебники предназначены для учащихся общеобразовательных учреждений. Цель книги- дать учащимся основополагающие теоретические знания по ряду технологий, которые применяются в домашнем хозяйстве (основы конструирования и моделирования плечевых и поясных изделий и изготовление такого изделия из ткани, обработка и хранение продуктов питания, рукоделие). Учебник учит безопасным приемам работы в процессе получения навыков приготовления пищи и изготовления фартуков. Закрепить знания на практике поможет творческая работа над проектом.

- в кабинете имеется необходимое оборудование(учебно-дидактическое, наглядный, иллюстративный, демонстрационный материал, компьютер, проектор, принтер, экран.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

5класс

	Тема	Общ. кол-во часов	Основные виды деятельности
1	Кулинария	24	Раскрывать общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Называть и кратко характеризовать способы обработки продуктов.

			Объяснять технологию приготовления блюд.
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»	32	Раскрывать значение мерок. Называть и кратко характеризовать мерки для построения чертежа фартука. Объяснять последовательность построения чертежа. Объяснять, как выполняется моделирование
3	Рукоделие. Художественные ремесла. Проектная деятельность.	12	Раскрывать виды декоративно прикладного искусства. Называть и кратко характеризовать виды рукоделия. Объяснять технологию выполнения вышивки, батика.
	итого	68	

Содержание учебного предмета

5 класс

Кулинария (24 часа)

Проектная деятельность на уроках технологии (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Понятие об учебном проектировании. Этапы проекта.

Физиология питания (2 ч.)

Основные теоретические сведения Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.

Практические работы.

1. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.
2. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Санитария и гигиена (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

1. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств, определение безопасных для здоровья моющих средств.

Интерьер кухни, столовой (6 ч.)

Основные теоретические сведения. Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты»

Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

Сервировка стола к завтраку (2ч.)

Основные теоретические сведения. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Практические работы.

- 1.Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
- 2.Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Бутерброды, горячие напитки (2 ч.)

Основные теоретические сведения. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая.

Практические работы.

- 1.Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из яиц (2ч.)

Основные теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы.

- 1.Приготовление блюд из яиц..

Блюда из овощей (4ч.)

Основные теоретические сведения. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы.

1. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.
2. Определение количества нитратов при помощи индикатора.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление блюда из вареных овощей.
6. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

Заготовка продуктов (2ч)

Основные теоретические сведения.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов.

Практические работы.

- 1.Закладка яблок на хранение.
- 2.Сушка фруктов, грибов.
- 3.Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (32 ч.)

Элементы материаловедения (2 ч)

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из

натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы.

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ.

Практические работы.

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек.

Ручные работы (2 часа)

Основные теоретические сведения. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа: выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 ч).

Основные теоретические сведения. Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и по своим меркам. Моделирование фартука. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.

Практические работы.

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

Технология изготовления рабочей одежды (14 ч)

Основные теоретические сведения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Организация рабочего места для работ. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы.

1. Раскладка выкройки фартука и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.

4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Рукоделие. Художественные ремесла. Проектная деятельность. (12ч).

Основные теоретические сведения. Вышивка. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение мета и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пальцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, петельного, «вперед иголку», «назад иголку», «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

Практические работы.

Творческий проект «Изделие для кухни» (6 часов)

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Организация рабочего места. Материалы, инструменты, оборудование. Выполнение творческого проекта «Прихватки, вышитые свободными швами». Выполнение эскизов композиции. Выполнение и защита проекта.

**Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся
6класс**

№ п/п	Тема	Общ. кол-во часов	Основные виды деятельности
1	Вводное занятие	2	Выбор темы творческого проекта
1	Кулинария	16	Раскрывать общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Называть и кратко характеризовать способы обработки продуктов. Объяснять технологию приготовления блюд.
2	Материаловедение	4	Работа с коллекциями
3	Машиноведение	6	Выполнение образцов машинных швов.
4	Конструирование и моделирование юбок	6	Раскрывать значение мерок. Называть и кратко характеризовать мерки для построения чертежа юбки. Объяснять последовательность построения чертежа. Объяснять, как выполняется моделирование
5	Технология изготовления юбок	18	Раскладка лекал деталей юбки на ткани Раскрой изделия Подготовка деталей кроя к сметыванию Проведение примерки Исправление дефектов
6	Рукоделие	10	Раскрывать виды декоративно прикладного

			искусства. Называть и кратко характеризовать виды рукоделия. Объяснять технологию выполнения вышивки, батика.
7	Технология ведения дома	4	Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Обработка готовой вышивки. Ремонт одежды.
8	Электротехника	2	Презентация про электробытовые приборы
	итого	68	

Содержание учебного предмета

Вводное занятие (2 часа)

Правила организации труда на уроках технологии (1 час)

Основные теоретические сведения:

Вводный инструктаж по охране труда, правила поведения в кабинете технология, санитарно-гигиенические требования.

Практические работы:

Тестовая работа по охране труда.

Творческие учебные проекты (1 час)

Основные теоретические сведения:

Проектная деятельность. Последовательность проектной деятельности. Выявление и правильная формулировка проблемы. Элементы проектной деятельности.

Практические работы:

Выбор темы творческого проекта .

1. Кулинария (16 часов)

Физиология питания (2 часа)

Основные теоретические сведения:

Понятие о питании. Общие сведения о микроорганизмах , минеральных веществах. Санитарно-гигиенические требования. Макроэлементы. Микроэлементы.

Практические работы:

Составление суточного меню со сбалансированным соотношением минеральных веществ.

Блюда из круп , бобовых и макаронных изделий(2 часа)

Основные теоретические сведения:

Макаронные изделия. Способы варки. Требования к качеству блюд из макаронных изделий. Крупы .Требования к качеству блюд из круп и бобовых изделий.

Практические работы:

Блюда из круп и макаронных изделий.

Молоко. Блюда из молока (2 часа)

Основные теоретические сведения:

Химический состав молока. Сроки хранения молока и молочных продуктов. Требования к приготовлению и обработке молочных блюд.

Практические работы:

Приготовление блюд из молока.

Кисломолочные продукты и блюда из них (2 часа)

Основные теоретические сведения:

Кисломолочные продукты. Требования предъявляемые к качеству продуктов.

Практические работы:

Приготовление сырников.

Рыба. Блюда из рыбы (2 часа)

Основные теоретические сведения:

Особенности строения рыбы. Химический состав. Классификация рыб. Способы разделки рыбы. Способы тепловой обработки рыбы. Требования, предъявляемые к готовым блюдам. Признаки доброкачественности рыбы.

Практические работы:

Изучение технологической последовательности приготовления рыбных блюд..

Сервировка стола(2 часа)

Основные теоретические сведения:

Сервировка стола. Элементы этикета. Предметы сервировки стола. Выбор подарка. Приемы складывания салфеток.

Практические работы:

Складывание салфеток из ткани и бумаги.

Приготовление обеда в походных условиях (2час)

Основные теоретические сведения:

Разведение костра. Каша походная. Суп туриста. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы:

Составление презентации.

Заготовка продуктов(2 час)

Основные теоретические сведения:

Процесс приготовления консервов из плодов и ягод. Первичная обработка. Санитарно-гигиенические требования, личная гигиена. Консервирование ягод и фруктов.

Практические работы:

Квашение капусты.

2. Материаловедение (4 часа)

Основные теоретические сведения:

Натуральные волокна животного происхождения. Свойства шерсти и шелка. Саржевое, сатиновое и атласное ткацкие переплетения. Дефекты тканей. Лицевая и изнаночная стороны тканей. Прокладочные и клеевые материалы.

Практические работы:

Сравнение волокон шерсти и натурального шелка.

3. Машиноведение (6 часов)

Основные теоретические сведения:

Регуляторы швейной машины. Устройство и установка машинной иглы. Подбор иглы и ниток в зависимости от вида ткани. Уход за швейной машиной. Машинные швы.

Практические работы:

Регулировка качества машинной строчки.

Подбор и установка машинной иглы.

Выполнение образцов машинных швов.

4. Конструирование и моделирование юбок(6 часов)

Основные теоретические сведения:

Одежда и требования к ней. Юбка в русском народном костюме. История юбки.Снятие мерок для построения чертежа юбки. Конструирование юбок. Построение чертежей в М 1:4.Моделирование юбок.

Практические работы:

Снятие мерок для построения чертежа юбки

Построение чертежа юбки

Моделирование юбки

Изготовление лекал

5. Технология изготовления юбок (18 часов)

Основные теоретические сведения:

Раскройные работы. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка лекал юбки на ткани. Раскрой юбки. Подготовка деталей кроя к сметыванию. Подготовка юбки к примерке. Проведение примерки. Исправление дефектов. Обработка вытачек. Соединение и обработка боковых срезов. Обработка петли и пришивание пуговицы. обработка нижнего среза юбки. Окончательная отделка изделия.

Практические работы:

Раскладка лекал деталей юбки на ткани

Раскрой изделия

Подготовка деталей кроя к сметыванию

Проведение примерки

Исправление дефектов

Обработка боковых срезов

Обработка вытачек

Последовательность обработки петли

Обработка нижнего среза юбки

Окончательная отделка изделия

6. Рукоделие (10 часов)

Основные теоретические сведения:

Лоскутное шитье. Лоскутная мозаика. Статичные и динамичные композиции. Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани. Роспись тканей. Орнамент. Украшение одежды из бисера. Вышивка.

Практические работы: изготовление наволочки на диванную подушку.

7. Технология ведения дома (4 часа)

Основные теоретические сведения:

Понятия о композиции в интерьере. Характерные особенности жилища. Интерьер. Освещение жилого дома. Гигиена жилища. Уход за одеждой из шерстяных и шелковых тканей. Обработка готовой вышивки, чистка, как уберечь вещи от моли. Верхняя одежда. Одежда из кожи и замши. Ремонт одежды. Уход за обувью.

Практические работы:

Рисунки ,эскизы: гостиной, спальни комнаты, прихожей. Символы на ярлыках одежды из шелка и шерсти.

8. Электротехника (2 часа)

Основные теоретические сведения:

Электричество. Правила безопасной работы с электроприборами. Экономия электроэнергии.

Практические работы:

Презентация про электробытовые приборы.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

7класс

№ п/п	Тема	Общ. кол-во часов	Основные виды деятельности
1	Кулинария	6	Изучение общих правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Умение называть и кратко характеризовать способы обработки продуктов, технологию приготовления блюд.

2	Материаловедение	1	Изучение характеристик различных видов волокон и тканей по коллекциям. Распознавание видов ткани.
3	Машиноведение	1	Анализ причин возникновения дефектов машинной строчки и способы их устранения. Выполнение образцов машинных швов. Выполнение безопасных приемов труда.
4	Конструирование и моделирование плечевого изделия	7	Раскрывать значение мерок. Называть и кратко характеризовать мерки для построения чертежа плечевого изделия. Объяснять последовательность построения чертежа. Объяснять, как выполняется моделирование
5	Технология изготовления плечевого изделия	10	Раскладка лекал деталей плечевого изделия на ткани Раскрой изделия Подготовка деталей кроя к сметыванию Проведение примерки Исправление дефектов
6	Рукоделие	6	Раскрывать виды декоративно прикладного искусства. Называть и кратко характеризовать виды рукоделия. Объяснять технику плетения. Изготовление образцов, связанных крючком. Изготовление декоративного изделия в технике макраме
7	Технология ведения дома	2	Выполнение эскиза размещения комнатных растений в интерьере. Подбор и посадка декоративных комнатных растений.
8	Электротехника	1	Поиск информации и анализ технических характеристик энергосберегающих осветительных приборов
	итого	34	

Содержание учебного предмета

Раздел 1. Кулинария (6 ч)

Физиология питания (1ч.)

Основные теоретические сведения:

Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Изделия из теста (3 час.)

Основные теоретические сведения:

Изделия из дрожжевого и песочного, бисквитного и слоеного теста. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Пельмени и вареники. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста

Сладкие блюда и десерт (1 час.)

Основные теоретические сведения:

Сахар, его роль в кулинарии и питании человека. Роль десерта в праздничном обеде. Технология приготовления желе и муссов. Желирующие вещества. Технология приготовления компота из свежих, сушеных, мороженых фруктов и ягод. Украшение десертных блюд свежими или консервированными ягодами и фруктами. Подача десерта к столу.

Заготовка продуктов (1час.)

Основные теоретические сведения:

Приготовление варенья, повидла, джема, мармелада, цукатов, конфитюра в зависимости от предварительной подготовки плодов и способа варки. Сортировка, нарезка и бланширование плодов перед варкой. Способы определения готовности варенья. Хранение свежих кислых плодов и ягод с сахаром без стерилизации (лимонные кружки в сахаре, черная смородина с сахаром).

Практические работы

Черная смородина с сахаром без стерилизации.

Раздел 2. Материаловедение (1 ч.)

Основные теоретические сведения:

Химические волокна. Технология производства и свойства искусственных волокон. Свойства тканей из искусственных волокон. Использование тканей из искусственных волокон при производстве одежды. Зависимость свойств ткани от вида переплетения. Уход за изделиями из искусственных тканей.

Раздел 3. Машиноведение (1час)

Основные теоретические сведения:

Виды соединений деталей в узлах механизмов и машин. Наладки и уход за швейной машиной. Принцип образования двухниточного машинного стежка. Назначение и принцип получения простой и сложной зигзагообразной строчки. Применение зигзагообразной строчки для художественного оформления изделий.

Практические работы

Устранение неполадок в работе швейной машины.

Раздел 4. Конструирование и моделирование плечевого изделия с цельнокроеным рукавом (7час.)

Основные теоретические сведения:

Виды женского легкого платья. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Последовательность построения основы чертежа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Особенности моделирования плечевых изделий. Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение основы чертежа.
3. Эскизная разработка модели швейного изделия.
4. Моделирование изделия выбранного фасона.
5. Подготовка выкройки.

Раздел 5. Технология изготовления плечевого изделия (10 час.)

Основные теоретические сведения

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Выкраивание подкройной обтачки. Перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка деталей кроя. Сборка изделия. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия.

Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Тема 6. Рукоделие (6 час.)

Основные теоретические сведения :

Владение крючком. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Определение количества петель и ниток. Технология выполнения различных петель. Набор петель крючком. Раппорт узора и его запись. *Макраме*. Виды узлов макраме. Способы плетения. Технология ткачества поясов на дощечках и бердышке. Отделка пояса кистями, бисером, стеклярусом и т. п.

Практические работы

1. Изготовление образцов вязания крючком.
2. Изготовление пояса или фрагмента методом ткачества на дощечках или бердышке.

Раздел 7. Технологии ведения дома (2 час.)

Основные теоретические сведения :

Общие сведения из истории интерьера, национальные традиции. Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты. Способы оформления интерьера. Использование в интерьере декоративных изделий собственного изготовления. Роль освещения в интерьере. Использование комнатных растений в интерьере, их влияние на микроклимат помещения.

Практические работы

Подбор и посадка декоративных комнатных растений.

Раздел 8. Электротехника (1 ч)

Основные теоретические сведения :

Электроосветительные и электронагревательные приборы. Лампы накаливания и люминесцентные лампы дневного света, их достоинства, недостатки и особенности эксплуатации. Гальванические источники тока, их сравнительные характеристики и область применения. Электродвигатели постоянного и переменного тока, их устройство и области применения.

Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся
8класс

№ п/п	Тема	Общ. кол-во часов	Основные виды деятельности
1.	Кулинария	8	Поиск информации об основных принципах диетического питания. Расчёт калорийности блюд. Изучение общих правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Умение кратко характеризовать способы обработки

			продуктов, технологию приготовлению блюд из птицы, национальной корейской кухни. Изучение подлинности товара по штриховому коду. Чтение информации на этикетке упакованного товара.
2.	Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом	5	Раскрывать значение мерок. Называть и кратко характеризовать мерки для построения чертежа плечевого изделия. Объяснять последовательность построения чертежа. Объяснять, как выполняется моделирование
3.	Технология изготовления плечевого изделия	6	Раскладка лекал деталей плечевого изделия на ткани Раскрой изделия Подготовка деталей кроя к сметыванию Проведение примерки Исправление дефектов
4.	Рукоделие	6	Изучение истории валяния, видов валяния шерсти, технологии мокрого валяния. Выполнение работ в технике фелтинга. Выполнение работ в технике валяния.
5.	Технология ведения дома	4	Расчет минимальной стоимости потребительской корзины. Анализ расходов своей семьи. Права потребителя и их защита. Подбор строительно-отделочных материалов по каталогам
6.	Электротехника	1	Поиск информации и анализ технических характеристик бытовых электрических обогревателей, источников тока.
7.	Профессиональное самоопределение	4	Анализ типовых структур предприятия и профессионального деления работников. Знакомство с технологической культурой современного производства. Поиск информации о путях получения профессионального образования и трудоустройства. Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями. Поиск информации о возможностях получения профессионального образования.
	итого	34	

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Раздел 1. Кулинария (8 ч)

Физиология питания (1 час)

Основные теоретические сведения :

Общие понятия об обмене веществ.

Виды питания.

Пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов.

Факторы, влияющие на обмен веществ.

Калорийность пищи

Практические работы:

1. Расчет калорийности блюд.
2. Составление суточного меню.

Блюда из птицы (2 час)

Основные теоретические сведения :

Виды домашней птицы и их кулинарное употребление.

Способы определения качества птицы. Первичная обработка птицы.

Виды тепловой обработки, применяемые при приготовлении блюд из домашней птицы. Время приготовления и способы определения готовности кулинарных блюд.

Разрезание птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

Изготовление папильоток.

Блюда национальной кухни (2 час)

Основные теоретические сведения :

Выбор блюд национальной кухни в соответствии с традициями данного региона и желаниями учителя и учащихся.

Сервировка стола (1 час)

Основные теоретические сведения :

Приготовление закусок, десерта и пр.

Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Сервировка стола к обеду.

Оформление стола салфетками.

Правила поведения за столом и приема гостей

Практические работы:

1. Сервировка стола к обеду.

Заготовка продуктов. Упаковка пищевых продуктов (2 час.)

Основные теоретические сведения :

Способы консервирования фруктов и ягод

Стерилизация в домашних условиях.

Первичная обработка фруктов и ягод.

Технология приготовления и стерилизации консервов из фруктов и ягод.

Особенности упаковки пищевых продуктов.

Штриховой код. Правила его чтения.

Практические работы

1. Консервирование сахаром
2. Чтение информации на этикетке упакованного товара.

Конструирование и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом (5 час.)

Основные теоретические сведения:

Основные направления современной моды.

Чтение чертежа плечевого изделия с втачным рукавом

Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа плечевого изделия с втачным рукавом

Последовательность построения основы чертежа плечевого изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Способы моделирования плечевых изделий.

Виды художественного оформления изделия. Выбор модели с учетом особенностей фигуры и моделирование плечевого изделия с втачным рукавом

Зрительные иллюзии в одежде.

Практические работы

2. Построение основы чертежа плечевого изделия с втачным рукавом в масштабе 1 : 4 по своим меркам.
3. Построение основы чертежа в натуральную величину.
4. Моделирование выбранного фасона плечевого изделия с втачным рукавом.

Технология изготовления плечевого изделия с втачным рукавом (6 час.)

Основные теоретические сведения:

Способы обработки проймы, горловины, застежек. Обработка плечевых срезов тесьмой, притачивание кулиски.

Особенности раскладки выкройки на ткани с направленным рисунком. Обработка деталей кроя. Порядок проведения примерки, выявление и исправление дефектов изделия. Обработка выреза горловины подкройной обтачкой. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Практические работы

1. Раскладка выкройки на ткани с направленным рисунком.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Скалывание и сметывание деталей кроя.
5. Проведение примерки, исправление дефектов.
6. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ.
7. Влажно-тепловая обработка изделия.

Рукоделие (6 час.)

Валяние.

История валяния.

Выполнение работ в технике валяния.

Инструменты, оборудование и материалы для валяния.

Практические работы

1. Изготовление изделия в технике валяния.

Технологии ведения дома (4ч)

Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов (2 час.).

Основные теоретические сведения:

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Бюджет семьи.

Анализ потребительских качеств товаров и услуг.

Права потребителя и их защита.

Практические работы

1. Изучение цен на рынке товаров и услуг с целью минимизации расходов в бюджете семьи. Выбор способа совершения покупки.
2. Расчет минимальной стоимости потребительской корзины.

Ремонт помещений (2 час.).

Основные теоретические сведения:

Характеристика распространенных технологий ремонта и отделки жилых помещений.

Инструменты для ремонтно-отделочных работ.

Экологическая безопасность материалов и технологий выполнения ремонтно-отделочных работ.

Профессии, связанные с выполнением санитарно-технических и ремонтно-отделочных работ.

Электротехника (1 час.).

Электротехнические устройства (1 час.).

Основные теоретические сведения:

Бытовые электрические обогреватели.

Электродвигатели.

Двигатели постоянного и переменного тока.

Виды и назначение автоматических устройств.
Использование электромагнитных волн для передачи информации.
Устройства отображения информации, телевизор.

Профессиональное самоопределение (4 час.).

Основные теоретические сведения:

Основы выбора профессии. Классификация профессий. Требования к качествам личности при выборе профессии. Профессиональная пригодность.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Личностные:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);

Метапредметные:

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного творчества;
- моделирование художественных и технологических процессов и объектов;
- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

Предметные:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и областей их применения;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планирование последовательности операций и составление технологической карты;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп, теста и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

- составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское конструирование изделия;
- применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;
- развитие пространственного художественного воображения;
- развитие композиционного мышления;
- развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
- развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;
- сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;
- применение методов художественного проектирования одежды;
- художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товарищу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

- развитие глазомера;
- развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Календарно-тематическое планирование
«Технология»
5 класс**

№ урока п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведения	Корректировка
	Кулинария (24ч.)			
1	Проектная деятельность на уроках технологии	2		
2	Физиология питания	2		
3	Санитария и гигиена	2		
4	Интерьер кухни, столовой: виды планировки	2		
5	Интерьер кухни, столовой:оборудование кухни	2		
6	Интерьер кухни, столовой:элементы кухонных гарнитуров	2		
7	Интерьер кухни, столовой:элементы кухонных гарнитуров. Сервировка стола к завтраку	2		
8	Бутерброды, горячие напитки	2		
9	Блюда из яиц	2		
10	Приготовление блюд из сырых овощей	2		
11	Приготовление блюд из вареных овощей	2		
12	Заготовка продуктов	2		
	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (32 ч.)			
1	Натуральные волокна растительного происхождения. Свойства тканей из натуральных растительных волокон	2		
2	Устройство бытовой швейной машины	2		
3	Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе.	2		
4	Регулировка длины стежка. Ручные работы	2		
5	Правила построения и оформления чертежей швейных изделий	2		
6	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4	2		
7	Построение чертежа в натуральную величину по своим меркам.	2		
8	Моделирование фартука	2		
9	Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою.	2		
10	Технология изготовления рабочей одежды : Способы рациональной раскладки выкройки	2		
11	Технология пошива фартука: обработка	2		

	кармана,			
12	обработка нижнего, боковых, верхнего срезов,	2		
13	Обработка пояса.	2		
14	Соединение деталей изделия машинными швами	2		
15	Художественная отделка изделия.	2		
16	Влажно-тепловая обработка. Контроль и оценка качества готового изделия	2		
	Рукоделие. Художественные ремесла. Проектная деятельность (12 час.)			
1	Вышивание	2		
2	Узелковый батик	2		
3	Творческий проект «Изделие для кухни» : подготовительный этап	2		
4	Творческий проект «Изделие для кухни» : технологический этап эта	2		
5	Творческий проект «Изделие для кухни» : контрольный этап. Защита проекта	4		
	ИТОГО	68		

**Календарно-тематическое планирование
6 класс**

№п/п	Тема	Количество часов	Дата	корректировка
	Вводное занятие	2		
1	Правила организации труда на уроках технологии. Творческие проектные работы	2		
	Кулинария	16		
1	Физиология питания	2		
2	Блюда из круп , бобовых и макаронных изделий	2		
3	Молоко. Блюда из молока	2		
4	Кисломолочные продукты и блюда из них	2		
5	Рыба. Блюда из рыбы	2		
6	Сервировка стола	2		
7	Приготовление обеда в походных условиях	2		
8	Заготовка продуктов	2		
	Материаловедение	4		
1	Натуральные волокна животного происхождения. Свойства шерсти и шелка	2		
2	Ткацкие переплетения	2		
	Машиноведение	6		
1	Регуляторы швейной машины.	2		
2	Устройство и установка машинной иглы. Подбор	2		

	иглы и ниток			
3	Уход за швейной машиной. Машинные швы	2		
	Конструирование и моделирование юбок	6		
1	Одежда и требования к ней. Снятие мерок для построения чертежа юбки	2		
2	Конструирование юбок. Построение чертежей в М 1:4.	2		
3	.Моделирование юбок.	2		
	Технология изготовления юбок	18		
1	Подготовка ткани к раскрою.	2		
2	Раскладка лекал юбки на ткани. Раскрой юбки.	2		
3	Подготовка деталей кроя к сметыванию. Проведение примерки. Исправление дефектов.	2		
4	Обработка вытачек и складок.	2		
5	Соединение и обработка боковых срезов.	2		
6	Обработка застежки	2		
7	Обработка верхнего среза юбки	2		
8	Обработка нижнего среза юбки	2		
9	Окончательная отделка изделия	2		
	Рукоделие	10		
1	Лоскутное шитье. Лоскутная мозаика.	2		
2	Материалы для лоскутного шитья. Раскрой ткани.	2		
3	Роспись тканей. Орнамент.	2		
4	Украшение одежды из бисера.	2		
5	Вышивка.	2		
	Технология ведения дома	4		
1	Интерьер. Гигиена жилища. Уход за одеждой и обувью. Хранение вещей	2		
2	Ремонт одежды. Аппликация. Декоративные заплатки.	2		
	Электротехника	2		
1	Электричество. Правила безопасной работы с электроприборами.	2		
	ИТОГО	68		

Календарно-тематическое планирование

7 класс

№ урока п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведе ния	Корректировка
	Кулинария	6		
1	Физиология питания	1		
2	Виды теста. Изделия из бездрожжевого теста	1		
3	Виды теста. Изделия из слоенного теста	1		
4	Виды теста. Изделия из пресного теста.	1		
5	Сладкие блюда и десерты.	1		

6	Заготовка продуктов.	1		
Материаловедение		1		
1	Химические волокна. Их свойства.	1		
Машиноведение		1		
1	Устройство челночного механизма швейной машины. Причины неполадок и способы их устранения	1		
Конструирование и моделирование плечевого изделия		7		
1	Современные направления моды. Зрительные иллюзии в костюме.	1		
2	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия.	1		
3	Расчет конструкции по формулам.	1		
4	Построение и оформление чертежа основы плечевого изделия в М1:4	1		
5-6	Построение и оформление чертежа основы плечевого изделия в М1:1	2		
7	Моделирование плечевого изделия.	1		
Технология изготовления плечевого изделия		10		
1	Технология изготовления плечевого изделия.	1		
2	Подготовка выкройки и ткани к раскрою	1		
3	Раскладка выкройки на ткани. Раскрой плечевого изделия.	1		
4	Подготовка деталей кроя к пошиву. Обработка деталей кроя.	1		
5	Изготовление изделия.	1		
6	Проведение примерки.	1		
7	Обработка горловины плечевого изделия.	1		
8	Обработка низа рукавов, боковых срезов.	1		
9	Обработка низа плечевого изделия.	1		
10	Окончательная отделка изделия. ВТО.	1		
Рукоделие		6		
1	Материалы и инструменты для вязания крючком. Условные обозначения.	1		
2	Виды петель.	1		
3	Вязание по кругу.	1		
4	Вязание квадратного полотна.	1		
5	Узелковое плетение. Инструменты и материалы. Техника плетения	1		
6	Основные узлы и узоры плетения	1		
Технология ведения дома		2		
1	Требования к интерьеру прихожей, детской комнаты.	1		
2	Комнатные растения в интерьере, их влияние на микроклимат помещения	1		
Электротехника		1		
	Электроосветительные приборы	1		

ИТОГО	34		
--------------	-----------	--	--

**Календарно-тематическое планирование
8 класс**

№ урока п/п	Тема урока	Кол-во часов	Дата проведе ния	Корректировка
Кулинария		8		
1	Физиология питания. Расчет калорийности блюд.	1		
2	Блюда из птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление.	1		
3	Виды тепловой обработки птицы.	1		
4	Определение свежести мяса птицы.	1		
5	Блюда национальной кухни. (на примере первых блюд).	1		
6	Сервировка стола к обеду. Оформление стола салфетками.	1		
7	Консервирование плодов и ягод.	1		
8	Чтение информации на этикетке упакованного товара	1		
Конструирование и моделирование плечевого изделия		5		
1	Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия с втачным рукавом.	1		
2	Расчет конструкции по формулам.	1		
3	Построение и оформление чертежа основы плечевого изделия в М1:4	1		
4	Построение и оформление чертежа основы плечевого изделия в М1:1	1		
5	Моделирование плечевого изделия с втачным рукавом.	1		
Технология изготовления плечевого изделия		6		
1	Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой плечевого изделия.	1		
2	Подготовка деталей кроя к пошиву. Обработка деталей кроя.	1		
3	Изготовление изделия. Проведение примерки.	1		
4	Обработка горловины плечевого изделия.	1		
5	Обработка низа рукавов, боковых срезов.	1		
6	Обработка низа плечевого изделия. Окончательная отделка изделия. ВТО.	1		
Рукоделие		6		
1	Виды валяния шерсти.	1		
2	Мокрое валяние.	1		
3-4	Аксессуары из цветов методом мокрого валяния. .	2		
5	Фелтинг. Иглы для фелтинга.	1		

6	Оформление изделия в технике фелтинга	1		
Технология ведения дома		4		
1	Семейное хозяйство. Бюджет семьи. Потребительский кредит.	1		
2	Как правильно распорядиться свободными средствами. Семейное дело.	1		
3-4	Проект. «бизнес-план (Семейная фирма)».	2		
Электротехника		1		
1	Бытовые электрические обогреватели.	1		
Профессиональное самоопределение		4		
1	Основы выбора профессии Классификация профессий	1		
2	Требования к качествам личности при выборе профессии.	1		
3	Профессиональная пригодность	1		
4	Составление жизненного и профессионального планов	1		
ИТОГО		34		